

Moduldetails konsultieren

Herstellen von Mehl- und Kartoffelgerichten - FORCU4

Code des Moduls:	FORCU4
Leistungsbaustein:	Vorbereitung der Kochgrundlagen 2 (BACU2)
Beruf / Tätigkeit:	Cuisinier
Diplom / Zertifikat:	Certificat de capacité professionnelle
Bewertungsmethoden:	Arbeitsprobe / Arbeitsaufgabe, Modulbegleitende Kompetenzfeststellung

Bewertungstabelle für die Module im Unternehmen

<div style="border: 1px solid black; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;">1</div>	<p>Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Fischgerichte zuzubereiten.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">Maximale Punktzahl: 12</div>
<p>INDIKATOREN</p> <ul style="list-style-type: none">• Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.• Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.• Er führt die Mise en place durch.• Er wendet die geeigneten Techniken an.• Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.• Er versteht die verwendete Garmethode.• Er hält die Hygieneregeln ein. <p>SOCKEL</p> <p>Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.</p>	

2

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Fleischgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er versteht die verwendete Garmethode.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

3

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Geflügelgerichte zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 12

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er versteht die verwendete Garmethode.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

4

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten warme Gerichte anzurichten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er verwendet das richtige Geschirr.
- Er richtet die zubereiteten Waren in Behältern / auf Tellern an.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

5

Der Auszubildende achtet die Ware aufgrund ihres Wertes.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kann den Wert der Waren erkennen.
- Er kann wirtschaftlich arbeiten.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

6

Der Auszubildende ist in der Lage, die kulinarischen Fachbegriffe im Zusammenhang mit den zuzubereitenden Rezepten erklären.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er kennt die verwendeten kulinarischen Fachbegriffe.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.

7

Der Auszubildende ist in der Lage, unter Anleitung des Vorgesetzten Süßspeisen (einfache Nachspeisen) zuzubereiten.

Maximale Punktzahl: 6

INDIKATOREN

- Er stellt die Zutaten in der richtigen Menge zusammen.
- Er kennt die verwendeten Produkte und Waren.
- Er führt die Mise en place durch.
- Er wendet die geeigneten Techniken an.
- Er bereitet unter Aufsicht Gerichte zu.
- Er hält die Hygieneregeln ein.

SOCKEL

Die Indikatoren müssen größtenteils korrekt sein.